

Rygeostsalat med stegte pærer

250 g rygeost	½ stor pære pr. person
1/2 dl piskefløde	smør til stegning
1 stk avocado	½ dl mørk balsamico
1 stk syltet ingefær	½ dl honning
100 g pinjekerner	1 skive mørkt rugbrød pr. person
1 bt purløg	smør
salt og peber.	

Fremgangsmåde

Skær avocado og ingefær i fine tern, rist pinjekerner af på en tør pande og afkøles.

Snit purløg fint, gem noget til pynt.

Rør rygeost sammen med piskefløde, smages til med salt og peber, vend de hakkede ingredienser i , sættes på køl.

Skræl pærer, skæres i både og steges i smør, rør honning og Balsamico sammen, hældes over pærerne, lad det simre til pærerne er møre, afkøles

Der serveres smørstegt rugbrød til.